

LATTE ART



Mleko wlewamy z wysokości, dzięki czemu wpada ono pod espresso, wydostając ku górze ładną, brązową crema.



Aby na kawie powstał wzór, musimy mocno obniżyć dzbanek i znacznie go przechylić. Wówczas ze środka wypłynie okrągła biała plama.



Mleko wlewamy w sam środek białej plamy, dzięki czemu będzie się ona powiększać.



Kiedy filiżanka jest już całkowicie wypełniona, prostujemy dzbanek, podnosimy go do góry i cienką stróżką mleka przecinamy nasz kształt.



Serce gotowe.